# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair and clothing— as well as spatulas and other utensils – away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- · Remove beaters from mixer before washing.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the dough hooks. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.
- Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or

# SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

# POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

# TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel

# **ELECTRICAL CORD**

- 1. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used.
- a) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a arounding-type 3-wire cord.
- c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. **Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

# **HOW TO USE**

This product is for household use only.

# **GETTING STARTED**

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Wash professional-style wire beaters, dough hooks and whisk as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- 1. Be sure mixer is off (**0**) and unplugged before inserting or removing attachments.
- To insert wire beaters and dough hooks: Match beater or hook with the collar near its stem end to the illustration located near the opening (A). Push in beater or hook, rotating slightly if necessary, until it locks into place. Insert other beater into the second hole, also rotating it if necessary, until it locks

- To insert whisk: The whisk attachment can be inserted into either opening of the mixer. Gently push the whisk, rotating it slightly if necessary, until it locks into place.
- 2. Plug cord into an outlet.
- 3. Place ingredients to be mixed in a bowl. Holding the mixer by the handle. insert beaters, hooks or whisk into center of food in bowl
- 4. Use the mixing guide below to select the correct speed for the food you are mixing. Generally, it is best to start on the lowest speed (#1), then increase speed with beaters immersed in the food.
- 5. Guide beaters/whisks continuously through the mixture for uniform mixing. If you'd like to scrape the sides or bottom of bowl using a handheld utensil, be sure to turn speed control switch off. Place mixer on heel rest so that batter will drip back into bowl.
- 6. To remove beaters, hooks or whisk, push beater eject button (B).

Caution: Be careful when ejecting the beaters, hooks or whisk since they come out of the mixer quickly. You may want to eject them into bowl or into a sink.

#### **POWER BOOST**

1. The POWER BOOST button, located below speed control switch, lets you increase mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press POWER BOOST button.

**Note:** Do not operate POWER BOOST button for more than 2 minutes. 2. As soon as you release POWER BOOST button, mixer will return to your original selected speed.

## MIXING GUIDE

Use the following guide for speed selections.

Note: Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use whisk attachments to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #5.

SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Stir	To stir dry ingredients and liquids together. To add chips, nuts, raisins to cookie dough or cake mix.
2 (Low/Med)	Combine	To mix thin batters, such as waffles, muffins, and quick breads; to prepare puddings.
3 (Medium)	Mix	To cream butter and sugar; to beat eggs into cookie doughs and batters; to prepare cake mixes.
4 (Med/High)	Blend	To mix cake batters, frostings and candy.
5 (High)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts; to mix light batters like popovers.
6 (Higher)	Whip	To whip cream and egg whites, to mash potatoes.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing task

# MIXING TIPS

- 1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl. Beat at the highest speed.
- 2. For best results when whipping cream, chill the cream, beaters, and bowl Start with the lowest setting and gradually increase to whip (# 6) as the cream begins to thicken.

# STORAGE CASE

- . Store the beaters, dough hooks, and wisk inside the storage case.
- 2. Align the storage case with the bottom of the mixer. The tab should face the front of the mixer and the open slot for the cord should align on the back side.
- 3. Pull gently on the tab, snapping the case securly onto the mixer.
- 4. To remove, pull gently on the tab, releasing the case from the mixer.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel

# CI FANING

- 1. Be sure speed control switch is in off position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Eject beaters, hooks or whisk attachments.
- 2. The beaters, hooks or whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
- 3. Clean the mixer, storage case or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of mixer as they can damage the finish.

# STORAGE

• To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.

- To store, coil cord in loops and secure it with attached cord tie. Do not wrap cord around mixer.
- Store accessories in storage case (C).







## **NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

#### TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada) What does it cover?

 Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

#### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase. What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

# How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call tollfree 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### What does your warranty not cover? Damage from commercial use

- Damage from misuse, abuse or neglect
- · Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages so this limitation may not apply to you.)

## How does state law relate to this warranty?

• This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

# ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

# DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada) ¿Oué cubre la garantía?

• La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no hava sido generado por el uso incorrecto del producto. ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

• Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

# ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

• Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

# ¿Cómo se puede obtener servicio?

Conserve el recibo original de compra.

• Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

# ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto. • Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto. Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.
- ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía? Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

## Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

## **Ouelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau: toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.
- Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat. Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.
- Comment se prévaut-on du service? • Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

# Qu'est-ce que la garantie ne couvre

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit. • Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

# Quelles lois régissent la garantie?

• Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantia y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el produci fué comprado.

El Salvador Calle San Antonio Abad 2936

3ª Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Tel. (502) 2331-5020 / 2332-

San Salvador, El Salvador

Tel. (503) 2284-8374

MacPartes SA

Honduras

ServiTotal

Argentina Servicio Técnico Monroe 3351 CABA Argentina Tel: 0800 – 444 - 7296 servicios@ravovac.com.a

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA. Portugal Nº 644 Santiago – Chile Fonos: 02-6355208 / 02-6341169 Email: servicio@

spectrumbrands.cl Call center: 800-171-051 Colombia PLINARES Avenida Quito # 88A-09 Rogotá Colombia el. sin costo 01 800

Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas Calle 26 Bis v Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 / 223-

Servicio Master de Ecuador Av. 6 de Diciembre 9276 y los Tel. (593) 2281-3882

México, D.F. Tel. 01 800 714 2503 Nicaragua ServiTotal De semáforo de portezuelo 500 metros al sur

Servicio Central Fast Service Av. Angamos Este 2431 San Boria, Lima Perú

(507) 2360-236 / 159 Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175

Tel. 3020-480-800 sin cost

Servicios Técnicos CAPRI

Tumbamuerto Boulevard

El Dorado Panamá 500 metros al sur.

Contigua a Telecentro Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Tegucigalpa, Honduras, Tel. (504) 235-6271 Av, Duarte #94 Santo Domingo, República Dominican Tel.: (809) 687-9171 México Articulo 123 # 95 Local 109 y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc,

Venezuela Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153 Diagonal Hotel Melia, Caracas. Tel. (582) 324-0969

60 Hz

www.applicaservice.com servicio@applicamail.com

Código de fecha / Date Code

Sello del Distribuidor: Fecha de compra:

**Applica** 

Col. Lechería, Tultitlán,

México Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación

Col. Centro. C.P. 06050

Art. 123 No. 95

© 2012 Applica Consumer Products, Inc.

Modelo:

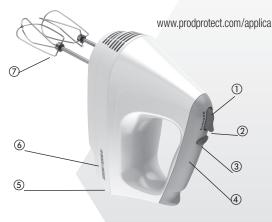
250 W 120 V~

Servicio al Consumidor

Made in People's Republic of China Printed Venta de Refacciones y Accesorios in People's Republic of China 01 800 714 2503 Fabricado en la Renública Popular de China Importado por / Imported by: RAYOVAC Argentina s.r.l. Humboldt 2495 Piso# 3 (C1425FUG) C.A.B.A. Impreso en la República Popular de China Comercializado por Argentina. C.U.I.T No. 30-70706168-1 Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas

Importado por / Imported by: Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de México. C.P. 54940 Estado de México. C.P. 54940 México Tel: (55) 5831-7070 Del interior marque sin costo 01 (800) 714 2503

# **BLACK&DECKER®**



Model/Modelo/Modèle O MX3500W O MX3500WC





(Part# MX3500W-03)

# **6 SPEED HAND MIXER WITH STORAGE CASE**

- Speed control switch Beater eject button
- Power boost button
- 4. Handle Heel rest
- 6. Bowl rest †7. Professional-style wire beaters
- †9. Whisk (Part# MX3500W-04) † 10. Storage case (Part# MX3500W-05) Note: † indicates consumer

replaceable/removable parts

†8. Ganchos para masa

**†**9. Batidor de huevos

**†**8. Crochets pétrisseurs

**†**10.Coffret de rangement

(pièce n° MX3500W-03)

(pièce n° MX3500W-05)

Remarque: Le symbole † indique

une pièce amovible/remplacable par

t9. Fouet (pièce n° MX350ÓW-04)

(Part# MX3500W-03)

(Part# MX3500W-04)

**†**10. Estuche de almacenamiento

(Part# MX3500W-05)

†8. Dough hooks

(Part# MX3500W-01) Product may vary slightly from what is illustrated.

# BATIIORA DE MANO DE 6 VELOCIDADES **CON ESTUCHE DE ALMACENAMIENTO**

- 1. Control de velocidad
- Botón de expulsión del batidor
- 3. Botón impulsor de potencia 4. Mango
- Talón de descanso 6. Tazón resto

**†**7. Batidores de alambre de estilo profesional (Part# MX3500W-01)

Nota: † reemplazable/removible por el consumidor

l'utilisateur

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

# BATTEUR DE 250W AVEC COFFRET **DE RANGEMENT**

- 1. Commande de vitesse
- 2. Bouton éjecteur de batteurs
- 3. Bouton d'augmentation de la puissance
- 4. Poignée Talon d'appui Repos de cuvette
- **†**7. Fouets á fil (pièce n° MX3500W-01)

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

# **RIACKS DECKER®**

is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U. Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É - II

Fabricado en la República Popular de China. Impreso en la República Popular de China. Fabriqué en République populaire de Chine, Imprimé en République populaire de Chine,

Made in People's Republic of China. Printed in People's Republic of China.

# Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque electrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas moviles. Cuando el aparato esta en funcionamiento, se debe mantener las manos, el cabello y la ropa, al igual que las espatulas y demas utensilios, alejados de las aspas para reducir el riesgo de lesiones a las personas y (o) dano a la batidora.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- No permita que el cable entre en contacto con ninguna superficie caliente, incluyendo la estufa.
- Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- La calificación eléctrica es basada en los ganchos para masa, otros accesorios pueden extraer menos potencia.
- Mantener manos, cabello, ropa así como espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de daños a personas y / o daños a la mezcladora.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

# TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

# CABLE ELÉCTRICO

- El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- 3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
- a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
- b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
- c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

## **COMO USAF**

Este aparato electrico es para uso domestico unicamente. **PRIMEROS PASOS** 

- Elimine todo el material de empaque y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Lave los batidores de alambre, la espátula, los ganchos para masa y el batidor de huevos según las instrucciones de CUIDADO y LIMPIEZA de este manual.

#### COMO

- Asegúrese que la batidora esté apagada en la posición de apagado (OFF y desconectada antes de instalar o retirar los accesorios.
- Instalación de los batidores de alambre o los ganchos para masa: Introduzca el batidor de alambre o gancho para masa según aparece en la ilustración (A). Empuje y gire el batidor o gancho ligeramente en la batidora hasta quedar segura. Repita el mismo proceso e instale el otro batidor o gancho en el segundo orificio.
- Instalación batidor de huevos: El batidor de huevos se pueden instalar en cualquiera de los dos orificios de la batidora. Empuje y gire con cuidado el batidor hasta quedar bien sujetos.
- 2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
- 3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente. Sujete la batidora por el mango y oriente los batidodes, los ganchos o el batidor de huevos hacia el centro de la mezcla.
- 4. Utilice la guía de mezclar provista a fin de escoger la velocidad apropiada (B) para los ingredientes que desea batir. Generalmente, resulta mejor iniciar el mezclado a la velocidad baja (1) y luego se puede aumentar una vez que los batidores están sumergidos en la mezcla.
- 5. Se recomienda guiar los batidores, los ganchos o el batidor de huevos continuamente para lograr un mezclado
- uniforme. La mezcla que se acumula en el fondo o en los costados del recipiente se puede juntar con una espátula de mano. Para hacerlo, asegúrese de apagar la batidora. Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la mezcla gotee adentro del recipiente.
- 6. Para retirar los batidodes, los ganchos o el batidor de huevos, presione el botón de extraer (eject) los batidores (B).

Precaución: Se debe tener prudencia para extraer los batidores ya que éstos se desprenden muy rápido. Se recomienda extraer los batidodes, los ganchos o el batidor de huevos, los ganchos o el batidor de huevos adentro del recipiente o en un fregadero.

# **BOTÓN IMPULSOR DE POTENCIA (POWER BOOST)**

1. El botón de impulso situado debajo del control de velocidad, permite aumentar la velocidad del mezclado al nivel más elevado desde cualquier ajuste. Cuando la batidora comienza a funcionar más despacio o a esforzarse debido al espesor de la mezcla (como la masa de las galletas), se puede presionar el botón impulsor de potencia.

Nota: No haga funcionar el botón impulsor de potencia por más de 2,5 minutos a la vez.

minutos a la vez. 2. La batidora reasume la velocidad preajustada en cuanto se suelta el botón impulsor de potencia.

# **GUÍA DE MEZCLAR**

Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades.

Nota: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de alambre, para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos, a la velocidad #5.

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO
1 (Baja)	Remover	Para remover ingredientes secos y líquidos a la vez. Para agregar choco lates, nueces o pasas a las mezclas de las galletas o de los pasteles.z
2 (Baja-Media	Combinar	Para las mezclas ralas como la de los wafles, panes pequeños, panes rápidos de preparar y los budines.
3 (Media)	Unir	Para cremar mantequilla y azúcar; batir huevos en la masa de las galletas y otras mezclas; para mezclar pasteles de caja.
4 (Media-Elevada	Mezclar	Para batir mezclas de pasteles, merengues y dulces.
5 (Elevada)	Batir	Para batir huevos enteros, postres fríos; mezclar ralas.
6 (Más Elevada)	Cremar	Para batir crema y claras de huevos, para puré de papas.
Botón Impulsor De	Potencia	Se puede utilizar a cualquier velocidad para máxima potencia en las funciones pesadas.

# **CONSEJOS PARA MEZCLAR**

- Para lograr mejores resultados al batir las claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, de cobre o uno de vidrio. No se recomienda utilizar recipientes de aluminio ni de plástico. Bata las claras a la velocidad más elevada (# 6).
- Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, el batidor de huevos y el recipiente. Comience por batir la crema a la velocidad más baja y auméntela gradualmente a la velocidad más elevada (#6) hasta que la crema espese.

# **ESTUCHE DE ALMACENAMIENTO**

- Guarde los batidores, ganchos amasadores y batidor de huevo dentro de la caja de almacenamiento
- Alínear el estuche de almacenamiento con la parte inferior de la mezcladora. La ficha debe mirar la parte frontal de la mezcladora y la ranura abierta para que el cable pueda alinearse en la parte posterior
- Tire suavemente de la ficha, sacando el estuche de forma segura de la mezcladora
   Para retirarlo, tire suavemente de la lengueta, liberando el estuche de la mezcladora

# **CUIDADO Y LIMPIEZA**

La unidad no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado. **LIMPIEZA** 

- Antes de limpiar la batidora o antes de lavar los accesorios, asegúrese de ajustar el control de velocidad a la posición de apagado (off) y desconecte el aparato del tomacorriente. Extraiga los batidores.
- Los batidodes, los ganchos o el batidor de huevos se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque bien los accesorios antes de almacenarlos.
- 3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes de las superficies de la batidora utilice un paño humedecido con agua enjabonada o con un limpiador no abrasivo. A fin de evitar daños al acabado de la batidora y de los accesorios, no se debe utilizar limpiadores abrasivos.

#### **ALMACENAMIENTO**

- A fin de prolongar la vida útil del aparato, evite tirar el cable o dañarlo de la unión con el enchufe.
- Para almacenar la batidora, enrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.
- Incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.
   Almacene la unidad y los accesorios en el estuche de almacenamiento.







# Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise un fer, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'eviter les risques de choc electrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une etroite surveillance lorsque l'appareil est utilise par un enfant ou pres d'un enfant.
- Debrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Eviter tout contact avec les pieces mobiles. Garder mains, cheveux et vetements. ainsi que les spatules et autres ustensiles . eloignes des batteurs pendant le fonctionnement pour reduire les risques de blessures et/ou de dommages.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abime, qui fonctionne mal ou qui a ete endommage de quelque facon que ce soit. Pour un examen, une reparation ou un reglage, rapporter l'appareil a un centre de service autorise. Ou composer le numero sans frais inscrit sur la page couverture du present guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandes par le fabricant de l'appareil peut occasionner un incendie, des chocs electriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil a l'exterieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris le four.
- Retirer les batteurs du batteur avant le nettoyage
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

# CONSERVER CES MESURES. L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

# FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulemen

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé

les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche

#### VIS INDESSERRABL

Avertissement: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

#### **CORDON**

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- 2) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- 3) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
- a) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
- b) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
- c) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

#### UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

#### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants se trouvant sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation, UTILISATION (SUITE)
- Laver les fouets à fil de style professionnel, les crochets pétrisseurs et le fouet ordinaire en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- S'assurer que le batteur est hors tension (0) et débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires.
- Pour insérer les fouets à fil et les crochets pétrisseurs :
- Utiliser l'illustration située près de l'ouverture pour fixer le fouet à fil ou le crochet doté d'un collet près du bout de la tige (A). Pousser sur le fouet à fil ou sur le crochet en le faisant tourner légèrement au besoin, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérer l'autre fouet à fil dans le deuxième trou en le faisant tourner légèrement au besoin, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Pour insérer le fouet ordinaire : Le fouet ordinaire peut être inséré dans l'une ou l'autre des ouvertures du batteur.

Pousser délicatement sur le fouet en le faisant tourner légèrement au besoin, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

- Brancher la fiche du cordon dans une prise de courant.
- Placer les ingrédients à mélanger dans un bol. En tenant le batteur par la poignée, insérer les fouets à fil, les crochets pétrisseurs ou le fouet ordinaire au centre de la préparation dans le bol.
- 4. Utiliser le guide de mélange ci-dessous pour sélectionner la bonne vitesse pour les aliments que vous mélangez. Habituellement, il est préférable de commencer à la vitesse la plus basse (n° 1), et d'augmenter la vitesse lorsque les fouets sont plongés dans la préparation.
- 5. Guider continuellement les fouets/crochets dans la préparation pour mélanger uniformément. Si vous désirez gratter les bords ou le fond du bol à la main au moyen d'un ustensile, assurez-vous de mettre le bouton de réglage de la vitesse à la position d'arrêt. Placer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que la préparation sur les fouets/crochets dégoutte dans le bol.
- Pour retirer les fouets à fil, les crochets ou le fouet ordinaire, appuyer sur le bouton d'éjection (EJECT) (B).

Mise en garde : Faire preuve de prudence au moment de l'éjection des fouets à fil, des crochets ou du fouet ordinaire, car il est possible qu'ils sortent rapidement du batteur. Vous voudrez peut-être les éjecter dans un bol ou un évier.

# PLEINE PUISSANCE (POWER BOOST)

 Le bouton de pleine puissance (POWER BOOST), situé sous le bouton de réglage de la vitesse, vous permet d'augmenter la vitesse de mélange au niveau de puissance maximum depuis n'importe quel réglage. Si le batteur semble ralentir ou forcer lors des tâches de mélange difficiles (comme pour mélanger de la pâte à biscuits), appuyer sur le bouton de pleine puissance. UTILISATION (SUITE)

**Remarque :** Ne pas utiliser le bouton de pleine puissance pendant plus de 2 minutes.

Dès que vous relâchez le bouton de pleine puissance, le batteur revient à la vitesse originale sélectionnée.

## **GUIDE DE MÉLANGE**

VITESSE

Utiliser le guide suivant pour sélectionner les vitesses.

Remarque: Commencer à mélanger à la vitesse la plus basse et augmenter graduellement au besoin. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les accessoires de fouet ordinaire pour fouetter des préparations légères et mousseuses, de la crème épaisse ou des œufs, à la vitesse n° 5.

FONCTION LITTLESATION

	ALLE99E	FUNCTION	UTILISATION	
	1 (Basse)	Remuer	Pour mélanger des ingrédients secs et des liquides. Pour ajouter des pépites, des noix ou des raisins à de la pâte à biscuits ou à une préparation pour gâteau.	
	2 (Basse/Moyenne)	Combiner	Pour mélanger de la pâte mince, comme de la pâte à gaufres, à muffins ou à pains rapides; pour préparer du pudding.	
	3 (Moyenne)	Brasser	Pour réduire en crème du beurre et du sucre; pour battre des œufs dans de la pâte à biscuits ou de la pâte à frire; pour faire une préparation pour gâteau.	
	4 (Moyenne/Élevée)	Mélanger	Pour mélanger de la pâte à gâteau, du glaçage et de la préparation à confiserie.	
	5 (Élevée)	Battre	Pour battre des œufs complets, des desserts congelés; pour mélanger de la pâte légère comme celle d'un popover.	
	6 (Très élevée)	Fouetter	Pour fouetter de la crème et des blancs d'œufs; pour faire de la purée de pommes de terre.	
	Pleine puissance - Utiliser à n'importe quel réglage de vitesse pour obtenir			

Pleine puissance - Utiliser à n'importe quel réglage de vitesse pour obter une puissance maximale lors de tâches de mélange difficiles.

# CONSEILS POUR MÉLANGER

- Pour obtenir de meilleurs résultats en battant des blancs d'œufs, ne pas utiliser de bol en aluminium ou en plastique. Utiliser un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre. Battre à la vitesse la plus élevée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats en battant de la crème, réfrigérer la crème, les fouets et le bol.

Commencer avec la vitesse la plus basse et augmenter graduellement pour fouetter (n° 6) à mesure que la crème commence à épaissir.

# COFFRET DE RANGEMENT

- Ranger les fouets à fil, les crochets pétrisseurs et le fouet ordinaire à l'intérieur du coffret de rangement.
- Aligner le coffret de rangement avec le bas du batteur. La languette devrait faire face au devant du batteur et la fente ouverte pour le cordon devrait s'aligner à l'arrière.
- 3. Tirer doucement sur la languette pour bien fixer le coffret au batteur.
- Ther doucement sur la languette pour bien fixer le confet au batteur.

  4. Pour retirer le coffret, tirer doucement sur la languette pour le détacher du batteur.

# Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien á du personnel qualifié.

NETTOYAGE

- Veiller à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit à la position d'arrêt (0) et que le cordon d'alimentation ne soit pas branché avant de nettoyer les pièces du batteur. Éjecter les batteurs.
- Nettoyer des accessoirés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien faire sécher tous les composants avant de ranger.
- 3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant doux et non abrasif. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

## RANGEMENT

Ranger l'appareil et les accessoires dans l'étui de rangement. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.





